

# Gratin de Kiwis à Marie.-Pierre

## Gratin de Kiwis à Marie.-Pierre

4 kiwis, 2 oeufs, 3-4 cs de sucre, 1 cc de sucre vanillé, 2 dl de crème fouettée.

Recette pour 4 kiwis, pelez, coupez en rondelles, disposer dans un plat à gratin beurré.

Dans un bol, mettez 2 jaunes d'oeufs, le sucre, le sucre vanillé. Fouetter le tout au bain marie. Après quelques instants retirer du feu et fouetter quelques minutes. Ajoutez à votre préparation 2 dl de crème fouettée. Ensuite versez sur les fruits. Cuisson au four 15 minutes à 200°. Si vous avez des petits plats pour la crème brûlée, vous pouvez faire des petits gratins individuels.